

Naháče z Vysočiny a bramborové placky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kýta 600 g
- mletá vepřová plec s kmínem 200 g
- mletá sladká paprika 1.2 lžička
- sádlo 1 lžíce
- smetana 100 ml
- sůl 2 špetka
- vývar 300 ml
- **placky**
- brambory 1 kg
- mouka 120 g
- sádlo 1 lžíce
- sůl 1.2 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Plátky masa naklepejte, mleté maso propracujte se solí, paprikou a smetanou. Náplň rozdělte na 8 dílů a na připravené plátky dejte vždy po 2 dílech tak, abyste je mohli stočit směrem doprostřed jako jakési brejle.

2

Naháče vložte do sádlem vymazané formy nebo pekáčku těsně vedle sebe, aby se nerozbalovaly. Nejprve je zprudka asi 5 minut zapečte při 250 °C, pak teplotu trouby snižte na 180 °C a za podlévání vývarem upečte doměkka. Během pečení maso obraťte, přelévejte šťávou a podle potřeby dolévejte vývar.

3

Připravte si placky: čerstvě uvařené ještě horké brambory rozdrťte válečkem, osolte je a vpracujte do nich tolik mouky, až se dá těsto dobře vyválet. Pečte je na suché pánvi nebo přímo na plotně a hotové omastěte, nejlépe husím sádlem. Podávejte k závitkům a doplňte čerstvým salátem.

Poznámka:

vepřové maso krájejte přes vlákna - 600 g = 4 porce